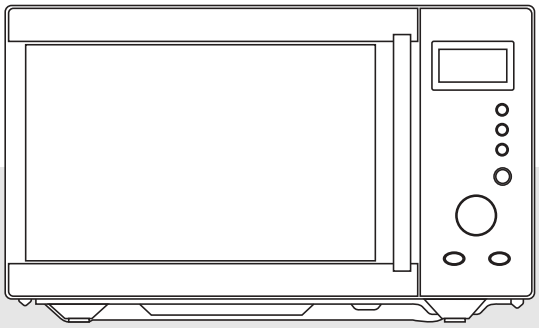
DAEWOO ELECTRONICS

MIKROWELLENOFEN

KOG-6N4RSC

BEDIENUNGS-
ANLEITUNG



Bevor Sie diesen Ofen in Betrieb nehmen, lesen Sie bitte die Bedienungsanleitung vollständig durch.
Achtung ! Dieses Gerät ist nur für den privaten und nicht für den kommerziellen
Gebrauch bestimmt.

WIE MAN VERMEIDET, SICH MÖGLICHERWEISE ERHÖHTER MIKROWELLENSTRAHLUNG AUSZUSETZEN

(a) Versuchen Sie nicht, dieses Gerät mit geöffneter Tür zu betreiben, da Sie sich bei einem Betrieb mit geöffneter Tür möglicherweise schädlicher Mikrowellenenergie aussetzen können. Es ist wichtig, die Sicherheitsverriegelung nicht zu beschädigen oder ihre Funktion zu beeinträchtigen.

(b) Stellen Sie keine Gegenstände zwischen die Front des Geräts und die Tür und halten Sie die Oberflächen der Dichtungen frei von Schmutz und Reinigerresten.

(c) **WARNUNG:** Falls die Tür oder die Türdichtungen beschädigt sind, darf das Gerät so lange nicht betrieben werden, bis es von einer dafür ausgebildeten Person repariert worden ist: (1) Tür (verbogen), (2) Scharniere und Riegel (gebrochen oder locker), (3) Türdichtungen oder Dichtungsoberflächen.

(d) **WARNUNG:** Für alle Personen, außer einer dafür ausgebildeten Fachkraft, ist es gefährlich, Wartungs- oder Reparaturarbeiten auszuführen, die mit der Entfernung einer Abdeckung zum Schutz vor Mikrowellenenergie einhergehen.

(e) **WARNUNG:** Flüssigkeiten oder andere Lebensmittel dürfen nicht in geschlossenen Behältnissen erhitzt werden, da sie explodieren können.

(f) **WARNUNG:** Kinder sollten die Mikrowelle nur dann ohne Aufsicht benutzen, wenn dies angemessen ist.

INHALTSVERZEICHNIS

VORSICHTSMAßNAHMEN 1
ANWEISUNGEN FÜR DIE ERDUNG 2
INSTALLATION 2
SPEZIFIKATIONEN 3
WICHTIG 3
WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE 4
DIAGRAMM DER TECHNISCHEN DETAILS 5
ANSCHLUSSHINWEISE / LEISTUNGSTABELLE. 7
BEDIENUNG 8
- EINSTELLEN DER UHR 8
- AUFTAUEN NACH GEWICHT 8
- AUFTAUEN NACH ZEIT 9
- KOCHEN MIT EINER STUFE 9
- GRILLEN 10
- KOMBINIERTES KOCHEN 10
- EINFACHES KOCHEN 11
- AUTOMATISCHES KOCHEN 11
- KINDERSICHERUNG 12
- UNTERBRECHEN DES KOCHVORGANGS 12
- VERWENDBARE KÜCHENGEGENSTÄNDE 13
- PFLEGE UND REINIGUNG 13
- BEVOR SIE DEN KUNDENDIENST ANRUFEN 14
- FRAGEN UND ANTWORTEN 14
- GARZEIT-TABELLEN 15
- AUFWÄRMEN VON SPEISEN 16

ANWEISUNG FÜR ERDUNG

Dieses Gerät muss geerdet werden. Im Falle eines Kurzschlusses reduziert die Erdung das Risiko eines Stromschlages dadurch, dass es eine Ableitung für den elektrischen Strom darstellt. Dieses Gerät ist mit einem Kabel ausgestattet, das ein Erdungskabel sowie einen Erdungsstecker hat. Der Stecker muss in eine Stromquelle gesteckt werden, die ordnungsgemäß installiert und geerdet worden ist.

WARNUNG: Falsche Verwendung des Erdungssteckers kann zum Risiko eines Stromschlags führen. Fragen Sie einen qualifizierten Elektriker oder Elektrofachmann, falls Sie die Erdungsanweisungen nicht vollständig verstehen oder Zweifel an der ordnungsgemäßen Erdung bestehen. Falls es notwendig wird ein Verlängerungskabel zu verwenden, nehmen Sie dafür nur ein drei-adriges Verlängerungskabel mit einem dreipoligen Erdungsstecker und eine dazu passende entsprechende Stromquelle mit drei Eingängen, in die der Stecker passt. Die auf dem Verlängerungskabel markierten Angaben zur Grenzspannung sollten gleich oder größer der Grenzspannung des Geräts sein.

INSTALLATION

1 **Fester, flacher Untergrund**
Dieser MW-Ofen sollte auf einem festen und flachen Untergrund aufgestellt werden. Dieser MW-Ofen ist nur für die Verwendung in aufrechter Position auf einer Oberfläche ausgerichtet.

2 **Lassen Sie Platz hinter und neben dem MW-Ofen**
Vor allen Luftkanälen sollte genügend Platz gelassen werden. Wenn alle Luftkanäle während des Betriebs abgedeckt sind, kann dies zu einer Überhitzung und dadurch schließlich zu einer Beschädigung des Ofens führen.

3 **Stellen Sie das Gerät in einiger Entfernung von Radio- und Fernsehgeräten auf**
Schlechter Fernsehempfang sowie Radiostörungen können auftreten, wenn der Ofen zu nah an einem Fernseher, Radioantenne, Empfänger etc. aufgestellt wird. Stellen Sie den Ofen so weit wie möglich entfernt von solchen Geräten auf.

4 **Stellen Sie das Gerät in einiger Entfernung von Heizungseinrichtungen und Wasserhähnen auf**
Wenn Sie einen Platz für den Ofen auswählen, stellen Sie ihn in einiger Entfernung von Heißluft-, Dampf- oder Spritzwasserumgebungen auf, weil es sein kann, dass die Isolierung beeinträchtigt wird und es zu Ausfällen kommen kann.

5 **Stromversorgung**
- Überprüfen Sie Ihren örtlichen Stromanschluss. Dieses Gerät muß mit einer Haussicherung von ca. 16 Ampere, 230V, 50Hz abgesichert werden.
- Das Stromversorgungskabel ist ungefähr 80cm lang.
- Die verwendete Spannung muss mit der auf diesem MW-Ofen angegebenen Spannung übereinstimmen. Die Verwendung einer höheren Spannung kann zu einem Brand oder anderen Unfällen führen, was die Beschädigung des Ofens zur Folge haben könnte. Die Verwendung einer niedrigeren Spannung führt dazu, dass sich die Kochzeit Ihrer Gerichte verlängert. Wir sind nicht haftbar für Schäden, die aus der Verwendung dieses Ofens mit anderen Spannungen oder Sicherungen als den spezifizierten resultieren.
- Falls das Versorgungskabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller oder seinem Wartungsbeauftragten oder einer ähnlich qualifizierten Person ersetzt werden, um Gefahren zu vermeiden.

6 **Untersuchen Sie den MW-Ofen nach dem Auspacken auf Beschädigungen , wie z. Bsp.**
Eine schlecht ausgerichtete Tür, eine beschädigte Tür, Dellen im Garraum. Falls irgendeine Beschädigung entdeckt wird, INSTALLIEREN SIE DEN OFEN NICHT und benachrichtigen Sie sofort ihren Händler.

7 **Verwenden Sie diesen MW-Ofen nicht, wenn er kälter als die Zimmertemperatur ist.**
(Dies kann bei Lieferung bei kaltem Wetter auftreten.) Lassen Sie den Ofen erst auf Zimmertemperatur aufwärmen, bevor Sie ihn verwenden.

8 Die notwendige Mindesthöhe des Freiraums oberhalb des Ofen beträgt 10 cm.

SPEZIFIKATIONEN

STROMVERSORGUNG		230V AC 50HZ EINPHASIG MIT ERDUNG
STROMVER-BRAUCH	MIKROWELLE	1200W
	GRILL	1050W
	KOMBINATION	2200W
LEISTUNGSABGABE MIKROWELLE		800W
FREQUENZ MIKROWELLE		2450MHZ
ÄUßERE ABMESSUNGEN (B x H x T)		465 x 279 x 360 mm
ABMESSUNGEN DES GARRAUMS (B x H x T)		290 x 220 x 306 mm
NETTOGEWICHT		ca 13,7 KG
ZEITSCHALTUHR (TIMER)		59 Min. 00 Sek.
LEISTUNGSSTUFEN		5
GARRAUMVOLUMEN		20 Liter

**Spezifikationen können sich ohne vorherige Ankündigung ändern.*

WICHTIG

Die Stromdrähte im Stromversorgungskabel dieses Geräts sind entsprechend der folgenden Skala gefärbt:

grün-gelb : Erde
blau : neutral
braun : stromführend

Da die Farben im Stromversorgungskabel dieses Geräts eventuell nicht mit den Farbmarkierungen ihres Steckers übereinstimmen könnten, gehen Sie wie folgt vor: Das grün-gelbe Kabel muss an den Steckeranschluss angeschlossen werden, der mit dem Buchstaben "E" oder dem Symbol für Erde oder grün-gelb gekennzeichnet ist. Das BLAUE Kabel muss an den Steckeranschluss angeschlossen werden, der mit dem Buchstaben "N" oder schwarz gekennzeichnet ist. Das braune Kabel muss an den Steckeranschluss angeschlossen werden, der mit dem Buchstaben "L" oder rot gekennzeichnet ist.

WARNUNG: Dieses Gerät muss geerdet werden.

WICHTIGE SICHERHEITSHINWEISE

BITTE SORGFÄLTIG LESEN UND ZUM NACHSCHLAGEN AUFBEWAHREN

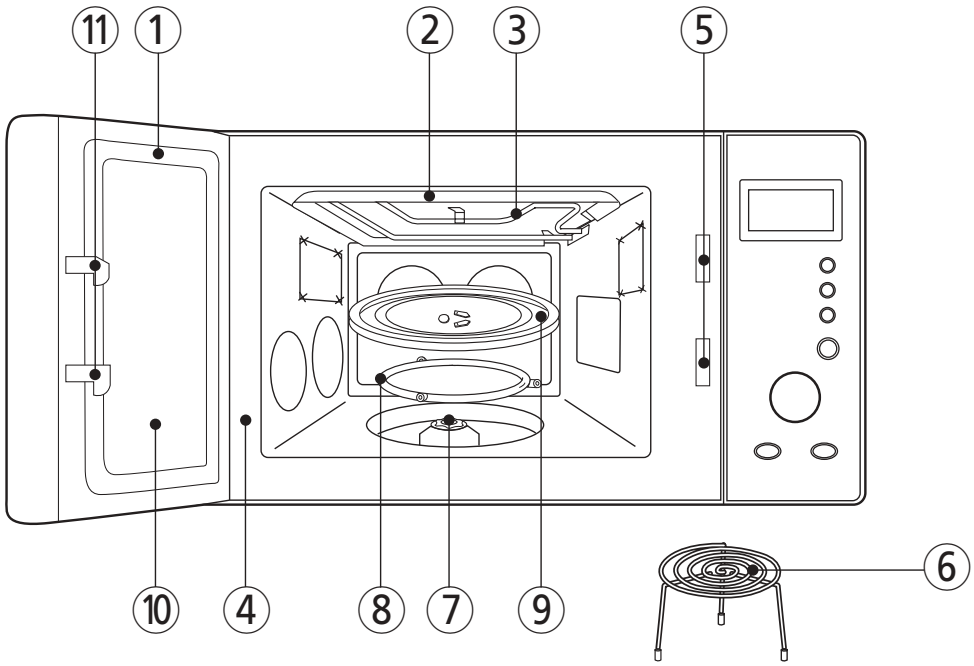
ACHTUNG: Zur Vorbeugung von Verbrennungen, elektrischem Schlag und sonstigen Risiken:

Es folgt eine Liste bestimmter Regeln und Sicherheitsvorkehrungen, die Sie befolgen sollten, um die besten Resultate mit diesem Herd zu erzielen.

1. Benutzen Sie diesen Herd ausschließlich für die Zubereitung von Speisen und nicht für andere Zwecke wie z.B. zum Trocknen von Kleidung, Papier und sonstigen nicht zum Verzehr geeigneten Produkten oder zur Sterilisierung.
2. Betreiben Sie den Herd nicht, wenn er leer ist, da er sonst beschädigt werden kann.
3. Nutzen Sie den Garraum des Herds niemals zur Aufbewahrung von Gegenständen wie z.B. Papier, Kochbücher, Geschirr, usw..
4. Betreiben Sie den Herd nur dann, wenn sich der Drehteller an seinem Platz befindet. Stellen Sie sicher, dass er richtig auf der rotierenden Unterlage aufliegt.
5. Entfernen Sie zuvor Kappen und Deckel, wenn Sie in Flaschen verschlossene Speisen zubereiten.
6. Zwischen der Herdoberfläche und der Tür dürfen sich keine Fremdkörper befinden, da dies zu einem übermäßigen Austreten von Mikrowellenstrahlung führen kann.
7. Benutzen Sie beim Kochen kein Recyclingpapier. Es könnte Verunreinigungen enthalten, die Funken oder und/oder eine Feuerentwicklung verursachen.
8. Stellen Sie Popcorn nur in einem für Mikrowellen zugelassenen Popcorn-Popper her, oder verwenden Sie handelsüblich verpacktes und ausdrücklich für Mikrowellenherde empfohlenes Popcorn. Popcornprodukte aus der Mikrowelle sind weniger ergiebig als herkömmliches Popcorn; zahlreiche Körner platzen nicht auf. Verwenden Sie kein Öl, wenn es nicht vom Hersteller empfohlen wird.
9. Nahrungsmittel, die von einer Membran umgeben sind (z.B. Eigelb, Kartoffeln, Hühnerleber usw.), müssen vor der Zubereitung mehrfach mit einer Gabel angestochen werden.
10. Lassen Sie Popcorn nicht länger aufplatzen, als in der Anweisung des Herstellers vorgegeben (normalerweise weniger als 3 Minuten). Bei längerem Erhitzen platzen nicht mehr Körner auf; es kann hingegen zum Verbrennen und zu Feuerentwicklung kommen. Darüber hinaus kann der Drehteller zu heiß werden oder sogar brechen.
11. Wenn Sie Rauch feststellen, stellen Sie das Gerät ab oder ziehen den Netzstecker und halten die Tür geschlossen, um alle Flammen zu ersticken.
12. Beim Erhitzen von Speisen in Kunststoff- oder Papierbehältern müssen Sie den Herd wegen einer möglichen Feuerentwicklung beobachten.
13. Der Inhalt von Babyflaschen und Babygläschen sollte vor dem Verzehr geschüttelt bzw. umgerührt und die Temperatur überprüft werden, um Verbrennungen vorzubeugen.
14. Testen Sie stets die Temperatur der Speisen oder Getränke, die im Mikrowellenherd erhitzt wurden, bevor Sie diese an jemanden, insbesondere an Kinder oder ältere Menschen weitergeben. Dies ist sehr wichtig, da Speisen, die in einem Mikrowellenherd erwärmt wurden, sich auch dann noch weiter erhitzen, wenn die Zubereitung im Mikrowellenherd gestoppt wurde.
15. Eier in ihrer Schale und ganze, hart gekochte Eier dürfen nicht im Mikrowellenherd erhitzt werden, da sie selbst nach dem Stoppen der Erhitzung in der Mikrowelle noch explodieren können.
16. Halten Sie die Abdeckung des Hohlleiters stets sauber. Wischen Sie das Innere des Herds nach jedem Gebrauch mit einem weichen, feuchten Tuch aus. Wenn Fett im Inneren zurückbleibt, kann es sich bei der nächsten Nutzung des Herdes überhitzen, rauchen oder sogar Feuer fangen.
17. Erhitzen Sie niemals Öl oder Fett zum Frittieren im Herd, da die Temperatur nicht kontrolliert werden kann und es so zu Überhitzung und Feuerentwicklung kommen kann.
18. Bei Flüssigkeiten wie Wasser, Kaffee oder Tee kann es vorkommen, dass sie über den Siedepunkt hinaus erhitzt werden. Aufgrund der Oberflächenspannung dieser Flüssigkeiten ist dies nicht unbedingt zu erkennen. Nicht immer bilden sich Blasen oder kocht der Inhalt, wenn das Gefäß aus der Mikrowelle genommen wird.
    DIES KANN DAZU FÜHREN, DASS SEHR HEISSE FLÜSSIGKEITEN PLÖTZLICH ÜBERKOCHEN, WENN EIN LÖFFEL ODER EIN ANDERER GEGENSTAND IN DIE FLÜSSIGKEIT GETAUCHT WIRD.
    Zur Verringerung des Verletzungsrisikos:
    a) Flüssigkeiten nicht überhitzen.
    b) Flüssigkeiten vor und nach der Hälfte der Kochzeit umrühren.
    c) Keine geradwandigen Gefäße mit engem Hals verwenden.
    d) Das Gefäß nach dem Erhitzen eine kurze Weile im Herd stehen lassen, bevor Sie es herausnehmen.
    e) Seien Sie nach dem Erhitzen äußerst vorsichtig, wenn Sie einen Löffel oder einen anderen Gegenstand in das Gefäß tauchen.
20. Dieses Gerät ist nicht für die Verwendung durch Personen (einschließlich Kindern) geeignet, deren Sinneswahrnehmung, körperliche, sensorische oder geistige Fähigkeiten stark eingeschränkt sind oder die keine diesbezüglichen Erfahrungen oder Kenntnisse der Mikrowelle besitzen, es sei denn, die Verwendung erfolgt unter Aufsicht oder nach Anleitung zum Gebrauch des Geräts durch eine sicherheitsverantwortliche Person.
21. Kinder sind zu beaufsichtigen, damit sie nicht mit dem Gerät spielen.

BEWAHREN SIE DIESE ANLEITUNG GUT AUF

DIAGRAMM DER TECHNISCHEN DETAILS



1. Türdichtung - Die Türdichtung hält die Mikrowellen im Garraum und verhindert ein Austreten der Mikrowellen.

2. Reflektor (Isolierabdeckung)

3. Heizelement

4. Garraum

5. Sicherheitsverriegelung - verhindert, dass der Ofen in Betrieb bleibt, wenn die Tür geöffnet wird.

6. Metallgestell

7. Drehmitnehmer - passt sich über den Schaft in der Bodenmitte ein. Dieser Mitnehmer sollte bei jeder Benutzung im Garraum belassen werden.

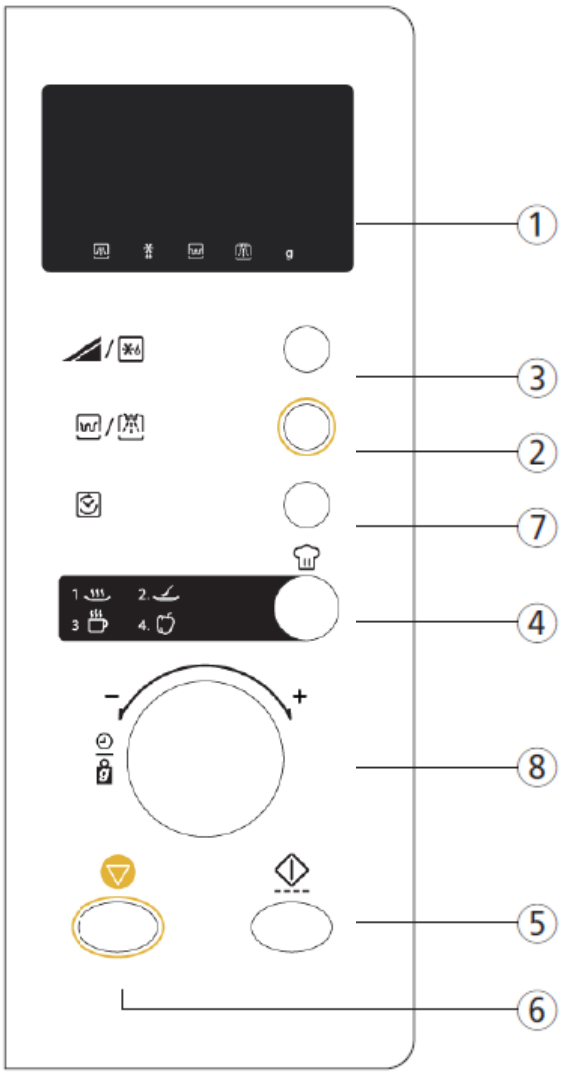
8. Rollenführung - führt den Drehteller.

9. Drehteller aus Glas - hergestellt aus hitzebeständigem Spezialglas. Der Drehteller muss sich während des Betriebs immer in der ordnungsgemäßen Position befinden. Kochen Sie Lebensmittel nie direkt auf dem Drehteller.

10. Türscheibe - dient zur Ansicht der Speisen. Die Türscheibe ist lichtdurchlässig, aber nicht mikrowellendurchlässig konstruiert.

11. Türverriegelung - Wenn die Tür geschlossen ist, wird die Türverriegelung automatisch ausgeschaltet. Wenn die Tür während des Betriebs geöffnet wird, wird der Betrieb der MW automatisch unterbrochen.

DIAGRAMM DER TECHNISCHEN DETAILS (Fortsetzung)



1. **Anzeige** - zeigt Kochdauer, Leistungsstufe, und die aktuelle Zeit an.
2. **Grill/Kombi** - wird für die Steuerung des Grills und der Kombination genutzt.
3. **Leistung/Auftauen** - wird zur Einstellung des Leistungsstufe und zum Auftauen nach Gewicht oder nach Zeit verwendet.
4. **Automatisches Kochen** - wird zum Kochen mit einem Programm oder zum Aufwärmen verwendet.
5. **Start/Einfaches Kochen** - wird zum Starten des Betriebes des Ofens und auch zum Erhöhen der Aufwärmzeit um 30 Sek. verwendet.
6. **Stop/Löschen** - wird zum Stoppen des Betriebes oder zum Löschen von Eingaben verwendet.
7. **Uhr** - wird zum Einstellen der Uhr verwendet.
8. **Drehknopf** - wird zum Einstellen der Zeit und des Gewichts verwendet.

ANSCHLUSSHINWEISE / LEISTUNGSTABELLE

Dieser Abschnitt enthält nützliche Informationen über den Betrieb des Ofens.
a. Stecken Sie das Stromversorgungskabel in eine 230V, 50Hz Steckdose.
b. Nachdem Sie die zu garenden Lebensmittel in einen passenden Behälter gelegt haben, öffnen Sie die Tür und stellen ihn auf den Drehteller. Der Drehteller und die Rollenführung müssen während des Betriebs immer richtig aufliegen.
c. Schließen Sie die Tür. Überprüfen Sie, ob die Tür richtig geschlossen ist.

1 Das Licht im Ofen ist nur während des Betriebs des Ofens eingeschaltet.

2 Die Ofentür kann zu jeder Zeit während des Betriebs geöffnet werden, indem der Türöffnungsknopf auf der Steuerleiste gedrückt wird. Der Ofen schaltet sich automatisch aus.

3 Jedes Mal, wenn ein Knopf gedrückt wird, ertönt ein Signal zur Bestätigung der Funktion.

4 Der Ofen kocht automatisch mit voller Leistung, es sei denn er ist auf ein niedrigeres Niveau eingestellt worden.

5 Auf der Anzeige erscheint " : 0" wenn der Ofen an die Stromversorgung angeschlossen ist.

6 Die Uhranzeige schaltet auf die Anzeige der aktuellen Zeit zurück, wenn die Kochzeit beendet ist.

7 Wenn der Stop/Clear-Schalter während des Betriebs betätigt wird, unterbricht der Ofen das Kochen und speichert alle Informationen. Um alle Informationen zu löschen (außer der aktuellen Uhrzeit), betätigen Sie bitte den Stop/Clear-Schalter noch einmal. Wenn der Ofen während des Betriebs geöffnet wird, werden alle

8 Informationen gespeichert.
Wenn der Start-Schalter betätigt wird und der Ofen den Betrieb nicht aufnimmt, überprüfen Sie, ob sich im Raum zwischen Tür und Türdichtung eventuell Dinge befinden, und stellen Sie dann sicher, dass die Tür richtig geschlossen wird. Der Ofen wird das Kochen nicht beginnen, so lange die Tür nicht richtig geschlossen oder das Programm zurückgestellt wurde.

9 ACHTUNG: Wenn Sie den Grill oder die Kombination benutzen;
- Öffnen Sie die Tür nicht öfter als unbedingt notwendig. Die Temperatur im Gerät könnte zu weit abfallen und der Kochvorgang dadurch in der voreingestellten Zeit nicht abgeschlossen sein.
- Berühren Sie niemals die Innenseite des Fensters oder die Metallelemente im Ofen wenn Sie Essen in das Gerät stellen oder herausnehmen, da die Temperatur im Gerät sehr hoch ist.
- Es empfiehlt sich, stets geeignete Kochhandschuhe zu

Stellen Sie sicher, das der Ofen richtig aufgestellt und an die Stromversorgung angeschlossen wird.

LEISTUNGSTABELLE

- Die Leistungsstufe wird durch das Drücken des Power-Knopfes eingestellt. Die Tabelle zeigt die Anzeige, die Leistungsstufe und die Leistung in Watt.

Betätigung des Power-Knopfes	Leistungsstufe	Leistung in Watt
einmal	P-HI	800 W
zweimal	P-80	640 W
dreimal	P-60	480 W
viermal	P-40	320 W
fünfmal	P-20	160 W

BEDIENUNG

Einstellen der Uhr

Wenn der Ofen zum ersten Mal an die Stromversorgung angeschlossen wird, blinkt in der Anzeige " :0" und ein Signal ertönt. Bei Unterbrechung der Wechselstromversorgung erscheint auf der Anzeige " :0", wenn die Stromversorgung wieder hergestellt wird.

Uhr

1. Drücken Sie den Clock(Uhr)-Knopf. Sie erhalten ein 12-Stunden-Format.

2. Drücken Sie den Knopf noch einmal. Sie erhalten ein 24-Stunden-Format.

ACHTUNG: Dieser Ofen verfügt über mehrere Zeitsysteme. Wenn Sie ein 12-Stunden-Format möchten, lassen Sie diesen Schritt aus.

3. Verwenden Sie den Drehknopf, um die Stunden einzustellen.

Wenn Sie ein 12-Stunden-Format gewählt haben, erscheinen auf der Anzeige die Stunden von "1" bis "12". Wenn Sie ein 24-Stunden-Format gewählt haben, erscheinen auf der Anzeige die Stunden von "1" bis "23". Die eingestellte Uhrzeit beginnt zu blinken.

Uhr

4. Drücken Sie den Clock(Uhr)-Knopf.

Die Stunde hört auf zu blinken und "00" beginnt zu blinken.

5. Verwenden Sie den Drehknopf, um die Minutenanzeige einzustellen.

Auf der Anzeige erscheint die Minutenanzeige von "0" bis "59". Die eingestellte Minutenanzeige beginnt zu blinken.

Uhr

6. Drücken sie den Clock(Uhr)-Knopf.

Wenn Sie den Clock(Uhr)-Knopf drücken, hören die Minuten auf zu blinken und der Doppelpunkt beginnt zu blinken. Wenn Sie ein 12-Stunden-Format ausgewählt haben, läßt sich diese Uhr von 1:00 bis 12:59 einstellen. Wenn Sie ein 24-Stunden-Format ausgewählt haben, läßt sich diese Uhr von 0:00 bis 23:59 einstellen.

Auftauen nach Gewicht (Defrost)

Mit Auftauen nach Gewicht können Sie Lebensmittel leicht auftauen, ohne dass Sie bei der Bestimmung der Auftauzeit raten müssen. Das geringste Gewicht für Auftauen nach Gewicht beträgt 200g und das Maximumgewicht beträgt 3000g. Befolgen Sie die Schritte für einfaches Auftauen.

Auftauen X 6

1. Drücken Sie den Defrost (Auftauen)-Schalter.

Die Abkürzung DEF. & "0" erscheinen in der Anzeige und das Symbol beginnt zu blinken.

2. Verwenden Sie den Drehknopf, um das Auftaugewicht einzustellen.

Auf der Anzeige erscheint, was Sie ausgewählt haben.

Start

3. Drücken Sie den Start-Knopf.

Wenn Sie den Start-Knopf drücken, verschwindet die Anzeige und die DEF Anzeige beginnt zu blinken, um anzuzeigen, dass der Ofen sich im Auftauen-Modus befindet. Die Anzeige zählt die Zeit absteigend, um Ihnen zu zeigen, wie lange der Ofen sich noch im Auftauen-Modus befinden wird. Ein Signal ertönt während des Auftauen-Modus, womit der Ofen anzeigt, dass die Lebensmittel gewendet oder gedreht werden müssen. Wenn die Auftauzeit vorbei ist, werden Sie drei kurze Signale hören.

Auftauen nach Zeit

Wenn TIME DEFROST (Auftauen nach Zeit) ausgewählt wurde, teilt der Ofen die gesamte Auftauzeit abwechselnd in Auftauen und Ruhen auf und schaltet Auftauen zyklisch ein und aus.

Auftauen X 7

1. Drücken Sie den DEFROST-Knopf (Auftauen). — Auf der Anzeige wird ":0" angezeigt.

2. Stellen Sie am Drehknopf die Auftauzeit ein. — Auf der Anzeige erscheint, was Sie ausgewählt haben.

BEMERKUNG: Ihr Ofen kann auf bis zu 59 Minuten und 00 Sekunden eingestellt werden. (59:00)

Start

3. Drücken Sie den Start-Knopf.

Wenn Sie den Start-Knopf drücken, beginnt die DEF Anzeige zu blinken, um anzuzeigen, dass der Ofen sich im Auftauen-Modus befindet. Die Anzeige zählt die Zeit absteigend, um Ihnen zu zeigen, wie lange der Ofen sich noch im Auftauen-Modus befinden wird. Ein Signal ertönt während des Auftauen-Modus, womit der Ofen anzeigt, dass die Lebensmittel gewendet oder gedreht werden müssen. Wenn die Auftauzeit vorbei ist, werden Sie drei kurze Signale hören.

Kochen mit einer Stufe

Leistung X 3

1. Drücken Sie den POWER(Leistung)-Knopf. (Wählen sie die gewünschte Leistungsstufe.) — Die Anzeige M/W erscheint und auf der Anzeige werden Ihre gewählten Einstellungen angezeigt. Dieses Beispiel zeigt Ihnen die Leistungsstufe 6.

BEMERKUNG: Wenn Schritt 1 ausgelassen wird, wird der Ofen mit der stärksten Leistung kochen.

2. Verwenden Sie den Drehknopf, um die Kochdauer einzustellen. — Auf der Anzeige werden Ihre gewählten Einstellungen angezeigt.

BEMERKUNG: Ihr Ofen kann auf bis zu 59 Minuten und 00 Sekunden eingestellt werden. (59:00)

Start

3. Drücken Sie den Start-Knopf.

Wenn Sie den Start-Knopf drücken, beginnt die Anzeige M/W zu blinken, um anzuzeigen, dass sich der Ofen im Koch-Modus befindet. Die Anzeige zählt die Zeit absteigend, um Ihnen zu zeigen, wie lange der Ofen sich noch im Koch-Modus befinden wird. Wenn die Kochzeit vorbei ist, werden Sie drei kurze Signale hören.

BEMERKUNG: Das Verwenden von niedrigeren Leistungsstufen verlängert die Kochdauer, die für Lebensmittel wie Käse, Milch und langsames Garen von verschiedenen Fleischsorten empfohlen wird.

Grillen

Dieses Kochen ermöglicht Ihnen Speisen schnell zu bräunen. Das Heizelement ist an der Decke des Ofeninneren installiert. Vorheizen ist für das Grillen nicht notwendig. Stellen Sie die Speisen in den Ofen, bevor Sie die Einstellungen vornehmen.

Grill/Combi

1. Drücken Sie den Grill/Combi (Kombiniertes Kochen)-Knopf.

Die Grill-Anzeige leuchtet auf und ":0" wird angezeigt.

2. Verwenden Sie den Drehknopf, um die Kochdauer einzustellen.

Auf der Anzeige erscheinen Ihre gewählte Einstellungen.

BEMERKUNG: Die Zeit kann bis zu 30 Minuten eingestellt werden.

3. Drücken Sie den Start-Knopf.

Wenn Sie den Start-Knopf drücken, beginnt die Grill-Anzeige zu blinken, um anzuzeigen, dass sich der Ofen im Betrieb befindet. Die Anzeige zählt die Zeit absteigend, um Ihnen zu zeigen, wie lange der Ofen sich noch im Koch-Modus befinden wird. Wenn die Kochzeit vorbei ist, werden Sie drei kurze Signale hören.

Kombiniertes Kochen

Der Ofen verfügt über einen Kombinationsmodus, der die Speisen gleichzeitig mit Heizelement und Mikrowellen kochen kann. Der Kombinationsmodus beschleunigt den Kochvorgang.

Grill/Combi

1. Drücken Sie den Grill/Combi (Kombiniertes Kochen)-Knopf.

Die Grill-Anzeige leuchtet auf und ":0" wird angezeigt.

2. Drücken Sie den Grill/Combi(Kombiniertes Kochen)-Knopf noch einmal.

Die Combi-Anzeige leuchtet auf und ":0" wird angezeigt.

3. Verwenden Sie den Drehknopf, um die Kochdauer einzustellen.

Auf der Anzeige erscheinen Ihre vorgenommenen Einstellungen.

BEMERKUNG: Die Zeit kann bis zu 59 Minuten und 00 Sekunden (59:00) eingestellt werden.

4. Drücken Sie den Start-Knopf.

Wenn Sie den Start-Knopf drücken, beginnt die Combi-Anzeige zu blinken, um anzuzeigen, dass sich der Ofen im Betrieb befindet.
Die Anzeige zählt die Zeit absteigend, um Ihnen zu zeigen, wie lange der Ofen sich noch im Koch-Modus befinden wird. Wenn die Kochzeit vorbei ist, werden Sie drei kurze Signale hören.

Einfaches Kochen

Einfaches Kochen ermöglicht Ihnen das Aufwärmen von Lebensmitteln für 30 Sekunden bei 100% Leistung, indem Sie einfach den Easy-Cook-Knopf drücken.
Wenn Sie den Easy-Cook-Knopf wiederholt drücken, können sie die Aufwärmzeit um jeweils 30 Sekunden bis zu insgesamt 5 Minuten erhöhen.

Einfaches Kochen	1. Drücken Sie den Easy-Cook-Knopf.	Wenn Sie den Easy-Cook-Knopf drücken, erscheint ":30" auf der Anzeige. Nach 1,5 Sekunden beginnt der Ofen das Aufwärmen. Wenn die Kochzeit zu Ende ist, ertönen drei kurze Signale.

Automatisches Kochen

Automatisches Kochen ermöglicht Ihnen, viele Ihrer Lieblingsspeisen aufzuwärmen, indem Sie wiederholt den Auto-Cook(Automatisches Kochen)-Knopf drücken.

Automatisches Kochen	1. Drücken Sie den Auto-Cook (Automatisches Kochen)-Knopf.	Wenn Sie den Auto-Cook-Knopf einmal drücken, erscheint "AC-1" auf der Anzeige. Wenn Sie diesen Knopf mehrfach drücken, können Sie eines der vier in der untenstehenden Tabelle beschriebenen Menüprogramme auswählen.
	2. Verwenden Sie den Drehknopf, um die gewünschte Menge einzustellen.	Auf der Anzeige erscheinen Ihre vorgenommenen Einstellungen.

Lebensmittel	Auto-Cook drücken	Anzeige	Gewicht	Anweisungen
Teller mit Speisen	einmal	AC-1	350g 450g	Stellen Sie die Speisen auf den Mikrowellenteller und decken Sie sie mit luftdurchlässiger Plastikfolie ab.
Suppe	zweimal	AC-2	350g 450g	Gießen Sie die Suppe in eine Mikrowellenschale oder Schüssel. Vor dem Servieren umrühren.
Getränke	dreimal	AC-3	Tasse (200ml) 2 Tassen (200ml x 2) 3 Tassen (200ml x 3)	Gießen Sie die Getränke in ein Mikrowellengefäß und stellen Sie es auf den Drehteller. Decken Sie es nicht ab. Vor dem Servieren umrühren.
Frisches Gemüse	viermal	AC-4	200g 400g	Gewaschenes Gemüse in eine Schüssel legen. Fügen Sie kein Wasser hinzu, falls sie das Gemüse kurz zuvor gewaschen haben.

Start	3. Drücken Sie den Start-Knopf.	Wenn Sie den Start-Knopf drücken, erscheint die Kochdauer auf der Anzeige und der Ofen beginnt mit dem Kochen. Wenn die Kochzeit beendet ist, ertönen drei kurze Signale.

Kindersicherung

Die Kindersicherung verhindert die unerwünschte Verwendung des Ofens wie zum Beispiel durch kleine Kinder.
Um sie einzustellen, drücken Sie den Stop/Clear-Knopf und halten ihn für drei Sekunden gedrückt; die Lock(Verschließen)-Anzeige erscheint und ein Tonsignal erklingt. Um sie aufzuheben, drücken Sie den Stop/Clear-Knopf und halten Sie ihn für drei Sekunden gedrückt. Die Lock(Verschließen)-Anzeige verschwindet und ein Signal ertönt.

Unterbrechen des Kochvorgangs während des Betriebs

1. Drücken sie den Stop/Clear-Knopf.
    - Sie können den Ofen durch Drücken des Start-Knopfes wieder starten.
    - Drücken Sie den Stop/Clear-Knopf noch einmal, um alle Eingaben zu löschen.
    - Dann müssen sie neue Befehle eingeben.
2. Öffnen Sie die Tür.
    - Sie können den Ofen durch Drücken des Start-Knopfes wieder starten.

BEMERKUNG: Der Ofen unterbricht den Betrieb, sobald die Tür geöffnet wird.

VERWENDBARE KÜCHENGEGENSTÄNDE

Alle Küchengegenstände sollten daraufhin kontrolliert werden, ob sie mikrowellentauglich sind. Mikrowellenenergie wird durch Hochfrequenzstrahlung erzeugt. Sie wird von Metall reflektiert, aber durchdringen die meisten Küchengegenstände ohne sie zu erhitzen.
Wenn die Wellen in Kontakt mit Lebensmitteln kommen, werden sie in Wärmeenergie umgewandelt. Unten aufgelistet sind diejenigen Küchengegenstände, die für die Verwendung mit dem Mikrowellenofen geeignet sind und wann sie verwendet werden sollen.

1. Geschirr mit irgendeiner Art Metallverzierung oder Metallteilen sollte nicht verwendet werden. Das führt zu Funkenerzeugung.
2. Hitzebeständiges Glas oder Keramikgeschirr eignet sich hervorragend für das Kochen mit Mikrowellenöfen.
3. Porzellangeschirr und -teller ohne Metallverzierung oder -teile können verwendet werden, um einzelne Portionen von Speisen zu kochen oder aufzuwärmen.
4. Holz oder Stroh dürfen nicht verwendet werden.
5. Aluminiumfolie kann in kleinen Stücken zur Abdeckung von Speisen verwendet werden. Die Aluminiumfolie sollte immer weiter als 2,5cm von den Seitenwänden des Ofen entfernt sein.
6. Die meisten Arten von hitzebeständigem Plastikgeschirr können für das Aufwärmen von Speisen verwendet werden, mit der Ausnahme von Polyethylen, Melanin und Phenol, die nicht für Mikrowellenöfen geeignet sind. Sie werden im Ofen heiß.
7. Wachspapier kann als Abdeckung verwendet werden, um Spritzer zu vermeiden.
8. Metall sollte allgemein nicht in Mikrowellenöfen verwendet werden.

PFLEGE UND REINIGUNG

Obwohl Ihr Ofen mit Sicherheitseinrichtungen ausgestattet ist, ist es wichtig die folgenden Anweisungen zu befolgen:

1. Es ist wichtig, dass niemand die Sicherheitsverriegelung ändert, beschädigt oder entfernt !
2. Stellen Sie keine Gegenstände zwischen die Front des Geräts und die Tür und halten Sie die Oberflächen der Dichtungen frei von Schmutz und Reinigerresten. Wischen Sie die Dichtungen häufig mit einem milden Reinigungsmittel und Wasser aus. Verwenden Sie niemals Scheuermittel oder -schwämme.
3. Wenn der Ofen geöffnet ist, darf die Tür keinen Belastungen ausgesetzt werden. Zum Beispiel ein Kind, das sich daran festhält, könnte den Ofen vornüber kippen lassen, was zu Verletzungen führen, sowie die Tür beschädigen könnte. Verwenden Sie den Ofen, wenn er beschädigt ist, erst wieder, wenn er von einem ausgebildeten Servicetechniker repariert wurde. Es ist besonders wichtig, dass der Ofen richtig schließt und dass er an den folgenden Teilen keine Beschädigungen aufweist:

   i) Tür (Verbogen)

   ii) Angeln und Schließhaken (abgebrochen, oder ausgeleiert)

   iii) Türdichtungen und Dichtungsoberflächen
4. Der Ofen sollte nur von entsprechend ausgebildeten Servicetechnikern eingestellt oder repariert werden.

BEVOR SIE DEN KUNDENDIENST ANRUFEN

Wenn Sie die folgende Checkliste durchgehen, können Sie sich möglicherweise einen unnötigen Anruf beim Kundendienst ersparen.

* Der Ofen funktioniert nicht;
  1. Überprüfen Sie, ob der Stecker richtig in der Steckdose sitzt.
  2. Überprüfen Sie, ob die Tür richtig geschlossen ist.
  3. Überprüfen Sie, ob die Kochzeit eingestellt ist.
  4. Überprüfen Sie, ob nicht eine Sicherung durchgebrannt oder ein Sicherungsschalter in ihrem Haussicherungskasten ausgeschaltet ist.

* Funkenbildung
  1. Überprüfen Sie die Küchengegenstände. Metallbehälter oder Geschirr mit Metallteilen sollte nicht verwendet werden.
  2. Überprüfen Sie, dass keine Metallspießchen oder Folie die Innenwände des Ofens berühren.

Falls das Problem noch nicht gelöst wurde, rufen Sie den Kundendienst an.
Eine Liste aller Kundendienststellen wird mit dem Ofen mitgeliefert.

VERSUCHEN SIE NICHT DEN OFEN SELBST ZU REPARIEREN.

FRAGEN UND ANTWORTEN

* **Frage :** Ich habe meinen Mikrowellenofen aus Versehen ohne Speisen im Garraum verwendet? Ist er jetzt beschädigt?
  Antwort: Den Ofen für eine kurze Zeit leer zu verwenden wird ihn nicht beschädigen. Auf jeden Fall ist es nicht zu empfehlen.

* **Frage :** Kann der Ofen ohne den Glassteller oder die Rollenführung benutzt werden?
  Antwort: Nein. Der Glassteller sowie die Rollenführung müssen beim Kochen mit dem Mikrowellenofen immer verwendet werden

* **Frage :** Kann ich die Tür öffnen, wenn der Ofen in Betrieb ist?
  Antwort: Der Ofen kann jederzeit während des Betriebes geöffnet werden. Die Mikrowellenenergie wird dann sofort ausgeschaltet und die Zeiteinstellung wird gespeichert bis die Tür geschlossen wird und START gedrückt wird.

* **Frage :** Warum habe ich nach dem Kochen Feuchtigkeit im Ofen?
  Antwort: Die Feuchtigkeit auf den Seiten im Ofeninneren ist normal. Es wird durch den Dampf des Kochens verursacht, der auf die kühleren Ofenseiten auftrifft.

* **Frage :** Kann Mikrowellenenergie durch die Sichtfensterscheibe austreten?
  Antwort: Nein. Der Metallschirm wirft die Energie zurück ins Ofeninnere. Die Löcher wurden gelassen, damit Licht durchfallen kann. Sie lassen keine Mikrowellenenergie durch.

GARZEIT-TABELLEN

GARZEITENTABELLER FÜR FLEISCH		
FLEISCH	MIKROWELLENLEISTUNG	GARZEIT PRO PFUND (454G)
Rindfleisch		
Rippenstücke - englisch (blutig)	700 Watt	9-11 min.
- medium	700 Watt	10-12 min.
- durchgebraten	700 Watt	12-14 min.
Rinderhackfleisch (anbraten für Eintopf etc.)	800 Watt	7-9 min.
Hamburger, frisch oder aufgetaut (je ca. 115 g pro Stück)		
2 Hamburger	800 Watt	3-5 min.
4 Hamburger	800 Watt	4-6 min.
Schweinefleisch		
Lende, Haxe	700 Watt	13-16 min.
Schinken		
4 Scheiben	800 Watt	3-4 min.
6 Scheiben	800 Watt	4-6 min.
ANMERKUNG: Die oben genannten Garzeiten sind nur als Anhaltspunkte zu betrachten. Je nach Geschmack und Vorlieben können andere Garzeiten erforderlich sein. Die Garzzeiten werden auch durch die Form, Größe und Beschaffenheit des Fleischs beeinflusst.		
GARZEITENTABELLE FÜR GEFLÜGEL		
FLEISCH	MIKROWELLENLEISTUNG	GARZEIT PRO PFUND (454G)
Hähnchen		
Ganz	800 Watt	12-14 min.
Brust (mit Knochen)	700 Watt	10-12 min.
Teile	700 Watt	11-13 min.
Truthahn/Pute		
Ganz	800 Watt	13-15 min.
ANMERKUNG: Die oben genannten Garzeiten sind nur als Anhaltspnkte zu betrachten. Je nach Geschmack und Vorlieben können andere Garzeiten erforderlich sein. Die Garzeiten werden auch durch die Form, Größe und Beschaffenheit der Speisen beeinflusst.		

GARZEITENTABELLE FÜR FRISCHFISCH

FISCH	MIKROWELLEN LEISTUNG	GARZEIT PRO PFUND (454G)	METHODE	RUHEZEITEN
Fischfilet	800 Watt	5~7 min.	15-30 ml (1-2 Esslöffel) Wasser zugeben	2-3 min.
Ganze Makrele, ausgemmen und zubereitet	800 Watt	5~7 min.	-	3-4 min.
Ganze Forelle, ausgenommen und zubereitet	800 Watt	6~8 min.	-	3-4 min.
Lachs-Steaks	800 Watt	6~8 min.	15-30 ml (1-2 Esslöffel) Wasser zugeben	3-4 min.

GARZEITENTABELLEFÜR GEMÜSE				
ITEM	ART DER VOR-BEREITUNG	MENGE	KOCHZEIT	RUHEZEIT
Artischocken, frisch	ganz	4(zu je ca 225g)	12-14 min.	5 min.
Artischocken, gefroren	Herzen	Packung mit ca. 250g	10-11 min.	5 min.

GARZEITENTABELLEFÜR GEMÜSE					
ITEM	ART DER VOR-BEREITUNG	MENGE	LEISTUNGS-STUFE	KOCHZEIT	RUHEZEIT
Spargel, frisch	ca. 5 cm lange Stücke	1 Pfund (454g)	800 Watt	9-10 min.	3 min.
Spargel, gefroren	ganz	Packung mit ca. 285g	800 Watt	9-11 min.	3 min.
Broccoli, frisch	Röschen	1 Pfund (454g)	800 Watt	9-11 min.	-
Broccoli, gefroren	ganz oder gehackt	Packung mit ca. 285g	800 Watt	9-10 min.	3 min.
Rosenkohl, frisch	ganz	ca. 285g	800 Watt	8-10 min.	-
Rosenkohl, gefroren	ganz	Packung mit ca. 285g	800 Watt	9-10 min.	3 min.
Karotten, frisch	in ca. 5 cm langen Streifen	1 Pfund (454g)	800 Watt	10-12 min.	3 min.
Karotten, gefroren	in Streifen	Packung mit ca. 285g	800 Watt	8-10 min.	3 min.
Blumenkohl, gefroren	Röschen	Packung mit ca. 285g	800 Watt	8-10 min.	3 min.
Sellerie, frisch	ca. 2 cm lange Stücke	1 Pfund (454g)	800 Watt	9-11 min.	5 min.
Mais, frisch	Kolben, geschält	4 Kolben	800 Watt	11-13 min.	5 min.
Mais, gefroren	Kolben, geschält	4 Kolben	800 Watt	11-13 min.	5 min.
	ganze Kerne	packung mit ca. 285g	800 Watt	9-10 min.	3 min.
Aubergine, frisch	in Würfeln	1 Pfund (454g)	800 Watt	9-11 min.	3 min.
	ganz, eingeschnitten	1-1 1/2 Pfund (450-680g)	800 Watt	10-12 min.	5 min.
Lauch, frisch	ganz, Enden	1 Pfund (454g)	800 Watt	10-12 min.	5 min.
Bohnen, gefroren	ganz	Packung mit ca. 285g	800 Watt	8-10 min.	3 min.
Mischgemüse, gefroren	-	Packung mit ca. 285g	800 Watt	8-10 min.	3 min.
Pilze, frisch	in Scheiben	1 Pfund (454g)	800 Watt	7-9 min.	3 min.
Okra, gefroren	in Scheiben	Packung mit ca. 285g	800 Watt	8-10 min.	5 min.
Zwiebeln, frisch	ganz, geschält	8-10 kleine Zwiebeln	800 Watt	13-17 min.	5 min.
Erbsenschoten, gefroren	ganz	Packung mit ca. 175g	800 Watt	7-8 min.	3 min.
Erbsen und Karotten	-	Packung mit ca. 285g	800 Watt	9-11 min.	3 min.
Pastinaken, frisch	in Würfeln	1 Pfund (454g)	800 Watt	9-10 min.	5 min.
Kartoffeln, frisch	ganz	4 Stück (à 175g)	800 Watt	13-15 min.	3 min.
	ganz	8 Stück (à 175g)	800 Watt	18-20 min.	5 min.
Kürbis, Sommer., frisch	ca 2 cm dicke Streifen	1 Pfund (454g)	800 Watt	9-11 min.	3 min.
Kürbis, Sommerk., gefroren	in Streifen	Packung mit ca. 285g	800 Watt	8-10 min.	3 min.
Kürbis, Winterk., frisch	ganz, eingeschnitten	1 1/2 Pfund (ca. 450-680g)	800 Watt	15-17 min.	5 min.
Kürbis, Winterk., gefroren	geschlagen	Packung mit ca. 340g	800 Watt	10-12 min.	3 min.
Steckrüben	in Würfeln	4 Tassen	800 Watt	14-16 min.	3 min.

AUFWÄRMEN VON SPEISEN

GERICHT	ANZAHL	LEISTUNGSSTUFE	GARZEIT	BESONDERE HINWEISE
Appetithappen (bite size)	2 Portionen	800 Watt	4-6 min.	Jeweils 12 Appetithappen zusammen auf einem mit Küchentuch ausgelegten Teller oder Bratgestell für die Mikrowelle erhitzen.
Vorspeise zum Frühstück	ca. 115-150g	800 Watt	3-5 min.	Wenn das Behältnis ca. 2 cm tief ist, entfernen Sie die Aluminiumfolienabdeckung und stellen Sie die Folienpackung in der Umverpackung in den Ofen. Bei Behältnissen, die tiefer als ca. 2 cm sind, nehmen Sie das Gericht aus der Packung und geben Sie es in ein ähnliches Behältnis aus Glas; abgedeckt erhitzen. Wenn das Gericht keine Kruste hat, gelegentlich umrühren.
Vorspeise	ca. 225-260g	800 Watt	8-10 min.	
Fertigmenü in Schale	ca. 600g	800 Watt	14-17 min.	
Fertigmenü in Schale	ca. 300g ca. 485g	800 Watt 800 Watt	7-9 min. 9-12 min.	

GERICHT	ANZAHL	LEISTUNGSSTUFE	GARZEIT	BESONDERE HINWEISE
Brathähnchen	2 Stücke 4 Stücke 6 Stücke	800 Watt 800 Watt 800 Watt	5-7 min. 6-8 min. 7-9 min.	Auf mit Küchenpapier ausgelegtem Teller anordnen, mit Küchenpapier abdecken.
Gebratene frische Filets	2 Filets 4 Filets	800 Watt 800 Watt	3-4 min. 4-6 min.	
Pizza	1 2 4	800 Watt 800 Watt 800 Watt	2-4 min. 4-5 min. 6-7 min.	Auf dem Bratgestell für die Mikrowelle anordnen.
Gebratene frische Filets	ca. 145-170g ca. 285-315g	800 Watt 800 Watt	5-6 min. 9-11 min.	Beutel einstechen. Auf Teller legen. Nach Hälfte der Garzeit umdrehen.
Bagels	2 4	580 Watt 580 Watt	3-4 min. 4-6 min.	Jedes einzeln in Küchenpapier eingewickelt (für 1 oder 2 Stück) oder auf Pappteller gelegt, mit Küchentuch bedecken.
Plunder-Teilchen	1 2 4(Pack. mit ca. 170g) 6(Pack. mit ca. 370g)	580 Watt 580 Watt 580 Watt 580 Watt	1-2 min. 2-3 min. 3-4 min. 4-5 min.	
Petits Pains	6	580 Watt	2-3 min.	
Brötchen	1(ca. 28-35g) 2 4	580 Watt 580 Watt 580 Watt	1-2 min. 1 1/2-2 1/2 min. 2-3 min.	
Fruchtkonzentrat, gefroren	ca. 170ml ca. 340ml	800 Watt 800 Watt	1-2 min. 2-5 min.	Deckel entfernen. Falls das Behältnis mit Aluminiumfolie ausgekleidet ist, geben Sie den Inhalt in einen kleinen Krug oder einen offenen Pappbehälter. Nach dem Auftauen ruhen lassen.
Kaffeeweisser ohne Milchanteil	ca. 450g	580 Watt	10-12 min.	
Pfannkuchen	ca. 285g	580 Watt	5-6 min.	
Gemüse, gefroren	ca. 170g ca. 285g	Mittel Mittel	8-12 min. 10-14 min.	Behältnis einstechen, auf Teller legen. Falls Behältnis in (Aluminium-) Folie eingepackt ist, Folie entfernen. Falls sich das Gemüse in einem Beutel befindet, Beutel einstechen. 5 Minuten ruhen lassen.
Käsekuchen	ca. 480g	580 Watt	4-5 min.	Aus Verkaufsverpackung entfernen. Auf einem Servierteller legen bzw. anordnen. Nach der Zubereitung (bzw. Auftauen) 5 Minuten ruhen lassen. Weitere 1-2 Minuten erwärmen, wenn das Gericht warm serviert werden soll.
Plätzchen mit Schokoladen-stückchen	ca. 370g	580 Watt	2-4 min.	
Früchtekuchen	ca. 300g	580 Watt	1 1/2-3 min.	
Dessertkuchen	ca. 315-340g	580 Watt	3-5 min.	

Entsorgung von gebrauchten elektrischen und elektronischen Geräten (Anzuwenden in den Ländern der Europäischen Union und anderen europäischen Ländern mit einem separaten Sammelsystem für diese Geräte)

Das Symbol auf dem Produkt oder seiner Verpackung weist darauf hin, dass dieses Produkt nicht als normaler Haushaltsabfall zu behandeln ist, sondern an einer Annahmestelle für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten abgegeben werden muss. Durch Ihren Beitrag zum korrekten Entsorgen dieses Produkts schützen Sie die Umwelt und die Gesundheit Ihrer Mitmenschen. Umwelt und Gesundheit werden durch falsches Entsorgen gefährdet. Materialrecycling hilft den Verbrauch von Rohstoffen zu verringern. Weitere Informationen über das Recycling dieses Produkts erhalten Sie von Ihrer Gemeinde, den kommunalen Entsorgungsbetrieben oder dem Geschäft, in dem Sie das Produkt gekauft haben.

Kundendienst

Kann die Störung anhand der zuvor aufgeführten Hinweise nicht beseitigt werden, rufen Sie bitte den Kundendienst. Führen Sie in diesen Fall keine weiteren Arbeiten, vor allen an den elektrischen Teilen des Gerätes, selbst aus.

Zuständige Kundendienstadresse

EGS GmbH

Dieselstrasse 1

33397 Rietberg / DEUTSCHLAND

Service-Hotline: +49 2944 9716 740

(aus dem deutschen Festnetz 0.14 Euro/min, Mobilnetz anbieterabhª ngig abweichend)

Telefax: +49 2944 9716 77

E-Mail: kontakt@egs-gmbh.de

Website: www.egs-gmbh.de

Bitte geben Sie unbedingt an:

- Vollständige Anschrift und Telefon-Nr.
- Version und Batch.
  (Ist auf dem Rating Label zu sehen. Das Rating Label ist auf der Gerª te-Rückseite angebracht.)
- Fehlerbeschreibung.

ACHTUNG
Beachten Sie, dass der Besuch des Kundendiensttechnikers im Falle einer Fehlbedienung oder einer der beschriebenen Störungen auch während der Garantiezeit nicht kostenlos ist.

Garantiebedingungen für die ersten 24 Monate

Garantiebedingungen

Als Käufer eines Daewoo – Gerätes stehen Ihnen die gesetzlichen Gewährleistungen aus dem Kaufvertrag mit Ihrem Händler zu. Zusätzlich räumen wir Ihnen eine Garantie zu den folgenden Bedingungen ein:

Leistungsdauer

Die Garantie läuft 24 Monate ab Kaufdatum (Kaufbeleg ist vorzulegen). Während den ersten 6 Monaten werden Mängel am Gerät unentgeltlich beseitigt, Voraussetzung ist, dass das Gerät ohne besonderen Aufwand für Reparaturen zugänglich ist. In den weiteren 18 Monaten ist der Käufer verpflichtet nachzuweisen, dass der Mangel bereits bei Lieferung bestand.
Bei gewerblicher Nutzung (z.B. in Hotels, Kantinen), oder bei Gemeinschaftsnutzung durch mehrere Haushalte, beträgt die Garantie 12 Monate.
Durch die Inanspruchnahme der Garantie verlängert sich die Garantie weder für das Gerät, noch für die neu eingebauten Teile.

Umfang der Mängelbeseitigung

Innerhalb der genannten Fristen beseitigen wir alle Mängel am Gerät, die nachweisbar auf mangelhafte Ausführung oder Materialfehler zurückzuführen sind. Ausgewechselte Teile gehen in unser Eigentum über.

Ausgeschlossen sind:

Normale Abnutzung, vorsätzliche oder fahrlässige Beschädigung, Schäden, die durch Nichtbeachtung der Gebrauchsanweisung, unsachgemässe Aufstellung, bzw. Installation oder durch Anschluss an falsche Netzspannung entstehen, Schäden, aufgrund von chemischer, bzw. elektrothermischer Einwirkung oder durch sonstige anormale Umweltbedingungen, Glas-, Lack- oder Emailleschäden und evtl. Farbunterschiede sowie defekte Glühlampen. Wir erbringen auch dann keine Leistungen, wenn – ohne unsere besondere, schriftliche Genehmigung – von nicht ermächtigten Personen am Daewoo - Gerät Arbeiten vorgenommen oder Teile fremder Herkunft verwendet wurden.

Geltungsbereich

Unsere Garantie gilt für Geräte, die in der Bundesrepublik Deutschland erworben wurden und in Betrieb sind.

Für Reparaturaufträge ausserhalb der Garantiezeit gilt:

Wird ein Gerät repariert, sind die Reparaturrechnungen sofort fällig und ohne Abzug zu bezahlen.

Wird ein Gerät überprüft, bzw. eine angefangene Reparatur nicht zu Ende geführt, werden Anfahrt- und Arbeitspauschalen berechnet. Die Beratung durch unser Kundenberatungszentrum ist unentgeltlich.

Im Servicefall oder bei Ersatzteilbestellungen wenden Sie sich bitte an unsere Service-Hotline.

November 2011

GGV Handelsgesellschaft mbH & Co. KG, Postfach 2150, D-41552 Kaarst-Holzbüttgen

Technische Daten

Modelle	**KOG-6N4RSC**
Inhalt [L]	20
Mikrowelle Eingangsleistung [W]	1200
Mikrowelle Ausgangsleistung [W]	800
Grillfunktion [W]	1050
Kombinationsfunktion [W]	2200
Maximaler Stromverbrauch [W]	2200
Elektrischer Anschluss [V/Hz]	230-240/50
Stromaufnahme [A]	10
Mikrowellen Frequenz [MHz]	2450
Nettogewicht [kg]	13,7
Abmessungen aussen H x B x T [cm]	27,9 x 46,5 x 36,0
Durchmesser [cm]	25,5